INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo eléctrico deve ser realizada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para que o aparelho, após estar encastrado, possa ser ligado à tomada de corrente
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize vários adaptadores caso o forno já esteja equipado com uma ficha.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.

- Se a superfície da placa de indução estiver estalada, não a utilize e desligue o aparelho para evitar risco de possíveis choques elétricos (apenas para modelos com função de indução).
- Evite tocar na placa de fogão com partes do corpo húmidas, bem como utilizá-la descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de compartimentos). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- As partes acessíveis do forno podem ficar quentes durante a utilização do mesmo. Mantenha as crianças pequenas afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a não ser que estejam sob supervisão contínua.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.

- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho. Se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode vir a incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica (apenas fornos com função de limpeza pirolítica).
- Use apenas a ponta de prova de temperatura recomendada para este forno.
- Não use produtos de limpeza muito abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno uma vez que estes podem riscar a superfície, o que pode fazer estilhaçar o vidro.
- Assegure que este aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilizar película de alumínio para cobrir a comida no recipiente de cozedura (apenas para fornos com recipiente de cozedura fornecido).
- Usar luvas de proteção em todas as operações de desembalagem e instalação.

Eliminação de eletrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo elétrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Após ter desembalado o forno verifique se o aparelho não ficou avariado durante o transporte e se a porta fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAR O FORNO À REDE ELÉCTRICA

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-os a 200 °C durante cerca de uma hora para eliminar os cheiros e os fumos do material isolante e das gorduras de protecção.

Durante a utilização:

- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca deite água no interior de um forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♲). Não elimine os diversos materiais de acondicionamento descuidadamente. Seja responsável e cumpra as normas locais relativas à eliminação de resíduos.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.
- O símbolo no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico, mas sim depositado nos devidos locais de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes amendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia eléctrica e se o forno está ligado electricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.

O programador electrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a avaria ficou resolvida.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o numero de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

LIMPEZA

- **Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores e polidores metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex. alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o tecto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. piza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

MANUTENÇÃO

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (Fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (Fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

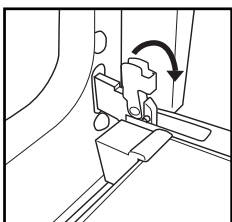



Fig. 1

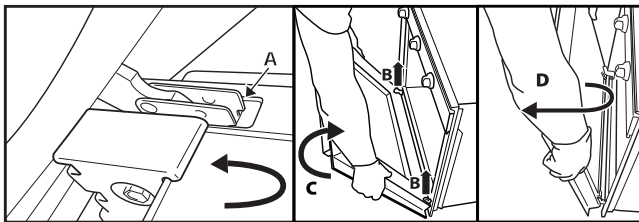



Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e baixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

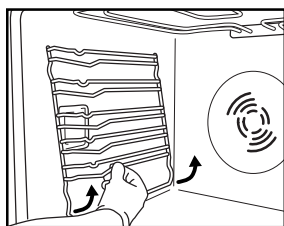
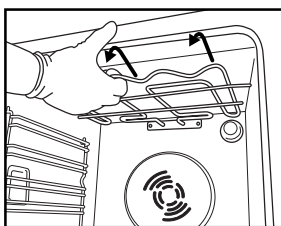
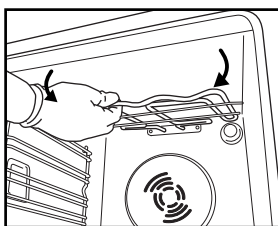



Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

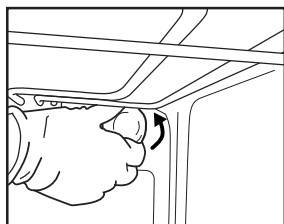
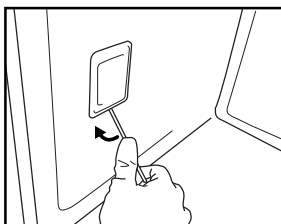
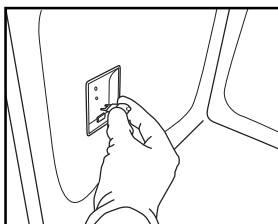
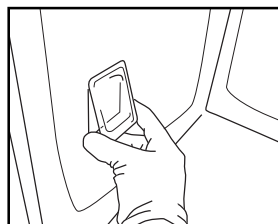



Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8 Fig. 9

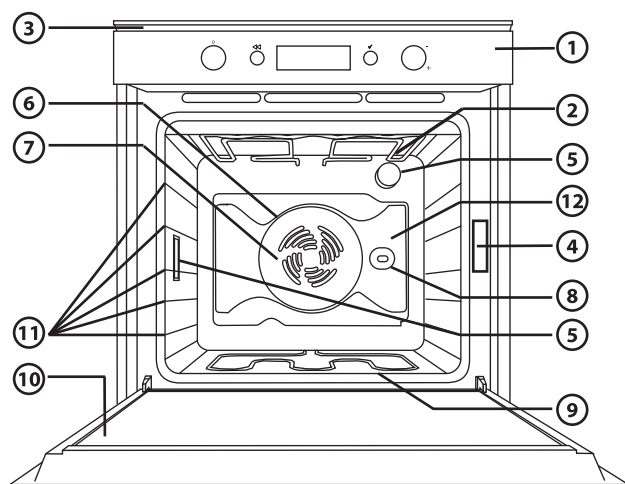
NOTA:

- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- A lâmpada utilizada no aparelho é específica para electrodomésticos e não é adequada para iluminação e ambientes domésticos (Regulamento (CE) 244/2009).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO

1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Resistência circular (não visível)
7. Ventilador
8. Espeto (se existente)
9. Resistência inferior (não visível)
10. Porta
11. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
12. Parede traseira

NOTA:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se active e desactive para reduzir o consumo energético.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

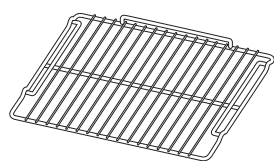
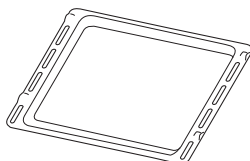
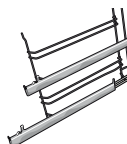



Fig. A Fig. B Fig. C

A. GRELHA: Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.

B. PINGADEIRA: Deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.

C. PRATELEIRAS DESLIZANTES: para facilitar a introdução e a extracção dos acessórios.

O número de acessórios pode variar consoante o modelo comprado.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

A grelha e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

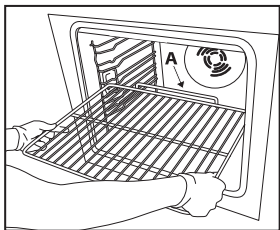



Fig. 1

1. Introduza a grelha na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).
2. Incline a grelha em correspondência com a posição de bloqueio "B" (Fig. 2).

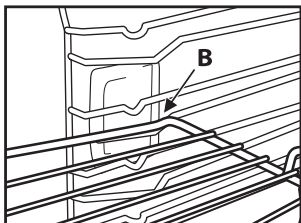
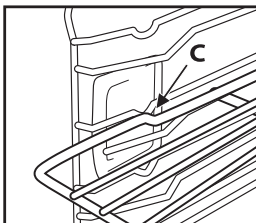
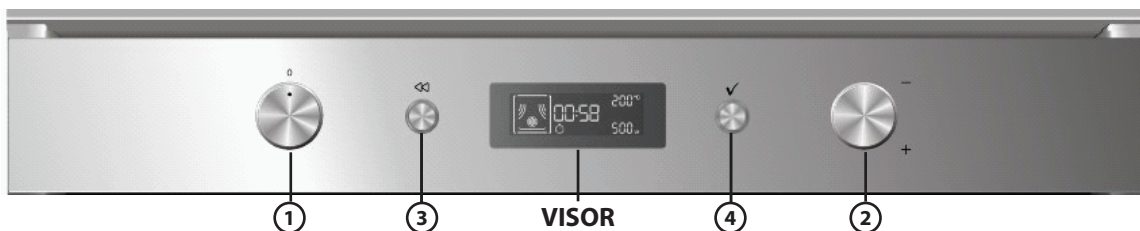



Fig. 2 Fig. 3

3. Coloque a grelha na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (Fig. 3).
4. Para retirar a grelha proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como pingadeira, tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLOS

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

1. **BOTÃO DE FUNÇÕES:** ligar/desligar e selecção de funções
2. **BOTÃO DE NAVEGAÇÃO:** navegação no menu, regulação dos valores predefinidos

NOTA: Os dois botões são retrácteis. Prima o centro do respectivo botão para o extrair da sua posição.

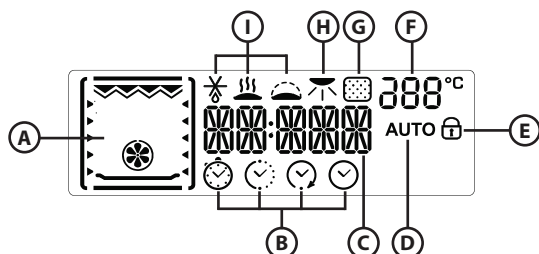
3. **TECLA ⏪:** Para regressar ao ecrã anterior
4. **TECLA ✓:** Para seleccionar e configurar as definições

LISTA DE FUNÇÕES

Rode o botão "Funções" para uma posição qualquer para activar o forno: o visor exibe as funções ou os submenus associados a cada função.

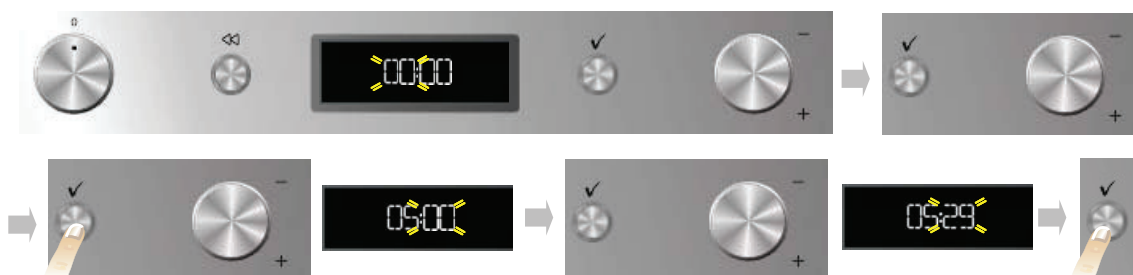
Os submenus ficam disponíveis e seleccionáveis colocando o botão nas funções GRELHADOR, FUNÇÕES ESPECIAIS, DEFINIÇÕES, PÃO/PIZZA, LIMPEZA AUTOMÁTICA.

NOTA: Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na página 54.

DESCRIÇÃO DO VISOR

A. Visualização das resistências activas para diversas funções
B. Símbolos relacionados com a gestão do tempo: temporizador, duração da cozedura, hora do fim da cozedura, hora actual
C. Informações relacionadas com as funções pré-seleccionadas
D. Função automática PÃO/PIZZA seleccionada
E. Indicação porta do forno fechada durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica)
F. Temperatura interna do forno
G. Função limpeza pirolítica (não disponível neste modelo)
H. Aloirar
I. Funções especiais: Descongelação, Manutenção do calor, Levedura, Ar forçado eco

ACTIVAÇÃO DO FORNO - SELECÇÃO DO IDIOMA

Ao acender o forno pela primeira vez, no visor surge "ENGLISH".
Rode o botão "Navegação" até visualizar o idioma pretendido e prima a tecla ✓ para confirmar.

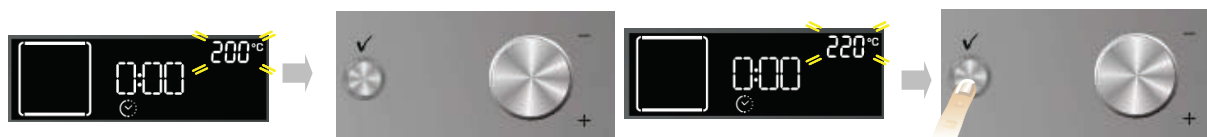
PROGRAMAÇÃO DA HORA ACTUAL

Após seleccionar o idioma, deverá programar a hora actual. No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.
1. Rode o botão "Navegação" até visualizar a hora correcta.
2. Prima a tecla ✓ para confirmar; No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.
3. Rode o botão "Navegação" até visualizar os minutos correctos.
4. Prima a tecla ✓ para confirmar.

Para modificar a hora actual, por exemplo após uma falha de energia eléctrica, consulte o parágrafo seguinte (DEFINIÇÕES).

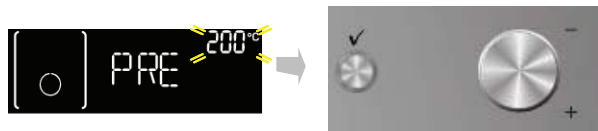
SELECCIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA

1. Rode o botão "Funções" para a função pretendida: As definições de cozedura surgem no visor.
2. Se os valores propostos corresponderem aos pretendidos, prima a tecla ✓. Para os modificar, proceda conforme se segue.

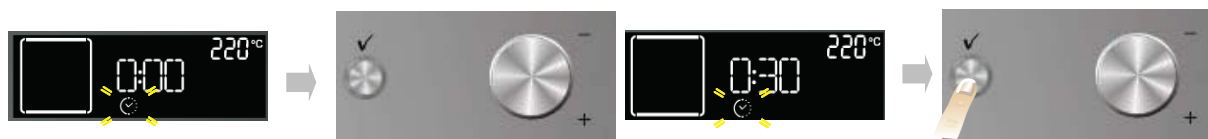
DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR

Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até surgir o valor desejado.
2. Prima a tecla ✓ para confirmar.

O forno confirma automaticamente a selecção 10 segundos após a última operação.

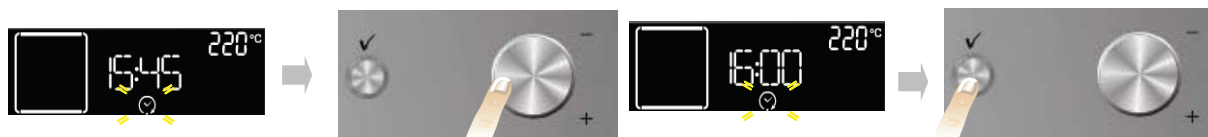
PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

1. Seleccione a função pré-aquecimento rápido rodando o botão "Funções" em correspondência com o símbolo .
2. Confirme com a tecla : as definições surgem no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponder à pretendida, prima a tecla . Para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. No visor surge a indicação **PRE**. Ao atingir a temperatura definida, esta será substituída pelo respectivo valor (ex. 200 °C) acompanhado por um sinal sonoro. No final da fase de pré-aquecimento, o forno selecciona automaticamente a função convencional .
   Neste momento, introduza o alimento e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" e seleccione a função pretendida.

DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

Esta função permite cozer por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função seleccionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.

1. Após confirmar a temperatura, o símbolo pisca.
2. Rode o botão de regulação até surgir o tempo de cozedura pretendido.
3. Confirme o tempo de cozedura premindo a tecla .

O forno confirma automaticamente a selecção 10 segundos após a última operação.

DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA/INÍCIO ATRASADO

IMPORTANTE: A programação de início atrasado não se encontra disponível para as seguintes funções: PRÉ-AQUEC. RÁPIDO, PÃO/PIZZA.
NOTA: com esta programação, a temperatura seleccionada é atingida de forma mais gradual, por conseguinte os tempos de cozedura serão um pouco mais longos relativamente aos indicados na tabela de cozedura.
Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início do forno até um máximo de 23 horas e 59 minutos a partir da hora actual. Isto só será possível após definir a duração da cozedura.
Após definir a duração da cozedura, no visor surge a hora de fim da cozedura (por exemplo 15:45) e o símbolo pisca.

Para atrasar o fim da cozedura, adiando o início do forno, proceda como se segue:
1. Rode o botão "Navegação" até surgir a hora em que pretende que a cozedura finalize (por exemplo 16:00).
2. Confirme o valor pré-seleccionado com a tecla : Os dois pontos da hora do fim da cozedura piscam, a indicar que a programação foi realizada correctamente.
3. O forno atrasará o início automaticamente de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida.

Em qualquer momento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grelhador, tempo de cozedura), utilizando as teclas para retroceder, o botão "Navegação" para modificar os valores e a tecla para confirmar.

CONTA-MINUTOS

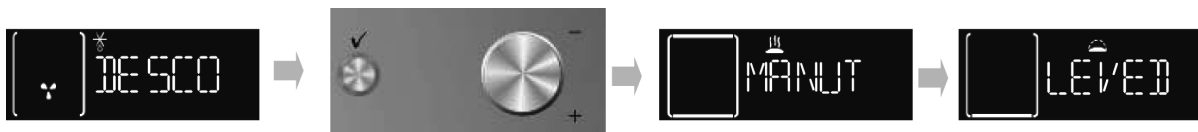
Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 23 horas e 59 minutos.

1. Com o botão "Funções" no zero, rode o botão "Navegação" até visualizar o tempo pretendido.
2. Prima a tecla ✓ para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "0:00". Para o interromper, prima a tecla ✓ (no visor surgirá a hora actual).

BLOQUEIO DAS TECLAS (KEY-LOCK)

Esta função permite bloquear a utilização das teclas e dos botões no painel de controlo.
Para a activar, prima em simultâneo as teclas ⏪ e ✓ por pelo menos 3 segundos. Se estiver activada, a função das teclas será bloqueada e no visor surge uma chave. Esta função pode ser activada também durante a cozedura. Para a desactivar, repita o procedimento acima indicado. Com o bloqueio do teclado activo, pode desligar o forno rodando o botão para o 0 (zero). Neste caso, porém, deve voltar a definir a função anteriormente seleccionada.

SELECCIONAR FUNÇÕES ESPECIAIS

Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo acede-se a um submenu que contém três funções especiais.
Para explorar e seleccionar uma função, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : no visor surge "DESCONGELAÇÃO" e o símbolo associado a esta função.
2. Rode o botão "Navegação" para percorrer a lista das funções: DESCONGELAÇÃO, MANUTENÇÃO DO CALOR, A LEVEDAR, AR FORÇADO ECO.
3. Prima a tecla ✓ para confirmar.

ALOIRAR

No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de aloirar os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.

Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe: "PRESS ✓ P. DOURAR". Se premir a tecla ✓, o forno inicia a fase "dourar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.

SELECÇÃO FUNÇÃO PÃO/PIZZA

Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo acede-se a um submenu que contém duas funções automáticas de cozedura para "pão" e "pizza".

Pão

1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : No visor surge "PÃO" com ao lado a indicação AUTO.
2. Prima ✓ para seleccionar a função.

3. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 180 °C e 220 °C) e confirme com a tecla ⊘.
4. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima ⊘ para dar início à cozedura.

Pizza

1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : No visor surge "PÃO". Para seleccionar a função "PIZZA", proceda como se segue:
2. Rode o botão "Navegação": No visor surge "PIZZA".
3. Prima ⊘ para seleccionar a função.
4. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 220 °C e 250 °C) e confirme com a tecla ⊘.
5. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima ⊘ para dar início à cozedura.

PROGRAMAÇÕES

Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo acede-se a um submenu que contém cinco definições do visor que se podem modificar.

Idioma

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "LANGUAGE".
2. Prima a tecla ⊘ para aceder às programações
3. Rode o botão "Navegação" até visualizar o idioma pretendido e confirme com a tecla ⊘.

Relógio

Rode o botão "Navegação" até visualizar "HORA". Para modificar a hora, consulte o parágrafo anterior (PROGRAMAÇÃO DA HORA ACTUAL).

Eco

Quando estiver seleccionado (ON) o modo ECO, o visor reduz a luminosidade e o relógio é exibido quando o forno estiver em espera por 3 minutos. Para visualizar as informações no visor, prima uma tecla ou rode um botão.

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "ECO".
2. Prima a tecla ⊘ para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla ⊘.
4. Durante a cozedura, se o modo ECO estiver activado, a lâmpada no interior do forno desliga-se após 1 minuto de cozedura e activa-se em cada interacção do utilizador.

Sinal sonoro

Para activar ou desactivar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "SOM".
2. Prima a tecla ⊘ para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla ⊘.

Luminosidade

Para modificar a luminosidade do ecrã, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "LUMINOSIDADE".
2. Prima a tecla ⊘: Surgirá no visor o número 1.
3. Rode o botão "Navegação" para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme com a tecla ⊘.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES (Continuação)			
0	**OFF**		Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LÂMPADA		Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno.
	FUNÇÕES ESPECIAIS	**DESCONGELAÇÃO**	Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
		MANUTENÇÃO DO CALOR	Para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan). É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. A função não se activa se a temperatura da cavidade for superior a 65 °C.
		LEVEDURA	Para obter a fermentação ideal para pastelaria doce ou salgada. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se activa se a temperatura na cavidade for superior a 40 °C. Colocar a massa no 2° nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
		AR FORÇADO ECO	Para cozinhar assados recheados e carne aos pedaços numa prateleira. Esta função utiliza assistência de ventoinha descontínua e delicada, que impede a secura excessiva dos alimentos. Nesta função ECO a luz mantém-se desligada durante a cozedura e pode ser temporariamente ligada novamente, premindo a tecla de confirmação. Para maximizar a eficácia energética, recomenda-se que não abra a porta durante a cozedura. Recomenda-se a utilização do 3º nível. O forno não necessita de ser pré-aquecido.
	CONVENCIONAL		Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3° nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1º ou 2º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	COZEDURA CONVECÇÃO		Para cozinhar carne e bolos com recheio líquido (salgado ou doce) numa única calha. Utilize o 3° nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	AR FORÇADO		Para cozinhar em várias calhas em simultâneo (três no máximo), alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, sobremesas). A função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Utilize o 3° nível para cozinhar numa única calha, o 1° e 4° para cozinhar em duas calhas e o 1°, 3°, 5° para cozinhar em três calhas. Não é necessário pré-aquecer o forno.
XL	**MAXI COZEDURA**		Para cozer carne de grandes dimensões (superior a 2,5 kg). Utilize o 1° ou 2° nível com base na dimensão da carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É preferível humedecê-la de vez em quando para que não seque excessivamente.

BOTÃO DE FUNÇÕES (Continuação)		
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4° ou 5° nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3°/4° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1°/2° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar espeto, caso o respectivo acessório esteja presente.
	DEFINIÇÕES	Para definir o visor (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).
	PÃO/PIZZA	Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas pré-definidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2º nível depois de aquecer previamente o forno.
	PRÉ-AQUEC. RÁPIDO	Para pré-aquecer o forno rapidamente. No final da fase de pré-aquecimento, o forno selecciona automaticamente a função estática. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" e seleccione a função pretendida.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Préaque-cimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Bolos com fermento		-	2/3	160-180	30-90	Forma para assar na grelha
		-	1-4	160-180	30-90	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		-	3	160-200	35-90	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou forma para assar na grelha
		-	1-4	160-200	40-90	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
Biscoitos/ queques		-	3	170-180	20-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	160-170	20-45	Nível 4: grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Nível 5: forma para assar na grelha Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Éclairs		-	3	180-200	30-40	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	180-190	35-45	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	35-45*	Nível 5: forma para assar na grelha Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Merengue		-	3	90	110-150	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	90	140-160	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1 - 3 - 5	90	140-160*	Nível 5: forma para assar na grelha Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Pão/Pizza/ Pãezinhos		-	1/2	190-250	15-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	190-250	20-50	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1 - 3 - 5	190 - 250	25-50*	Nível 5: forma para assar na grelha Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Pão	(Pão)	Sim	2	180-220	30-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha

Receita	Função	Préaque-cimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Pizza	(Pizza)	Sim	2	220-250	15-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
Pizza congelada		-	3	250	10-20	3: Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
		-	1-4	230-250	10-25	Nível 4: forma para assar na grelha
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		-	3	180-190	40-55	Forma para assar na grelha
		-	1-4	180-190	45-70	Nível 4: forma para assar na grelha
						Nível 1: forma para assar na grelha
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45-70*	Nível 5: forma para assar na grelha
						Nível 3: forma para assar na grelha
						Nível 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos + forma para assar
Vols-au-vent/ Salgadinhos de massa folhada		-	3	190-200	20-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	180-190	20-40	Nível 4: forma para assar na grelha
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20-40*	Nível 5: forma para assar na grelha
						Nível 3: forma para assar na grelha
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Lasanha/Massa no forno/ Cannelloni/ Desenformados		-	3	190-200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha
Borrego/vitela/ vaca/porco 1kg		-	3	190-200	80-110	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Frango/coelho/ pato 1kg		-	3	200-230	50-100	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peru/ganso 3 kg		-	2	190-200	80-130	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		-	3	180-200	40-60	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		-	2	180-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		-	5	3 (Alto)	3-6	Grelha
Filetes/postas de peixe		-	4	2 (Medio)	20-30	Nível 4: grelha (vire os alimentos a meio da cozedura)
						Nível 3: pingadeira com água

Receita	Função	Préaque-cimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Salsichas/ espetadas/ costeletas/ hambúrgueres		-	5	2-3 (Médio-Alto)	15-30	Nível 5: grelha (vire os alimentos a meio da cozedura) Nível 4: pingadeira com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	2 (Medio)	55-70	Nível 2: grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura) Nível 1: pingadeira com água
				3 (Alto)	60-80	Nível 2: girarrosto (se in dotazione) Nível 1: pingadeira com água
Rosbife mal passado 1 kg		-	3	2 (Medio)	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Perna de borrego/ pernis		-	3	2 (Medio)	60-90	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	3	2 (Medio)	45-55	Pingadeira/tabuleiro para bolos (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Gratinado de legumes		-	3	3 (Alto)	10-15	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carnes		-	1-4	200	50-100*	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira ou forma para assar na grelha
Carnes e Batatas		-	1-4	200	45-100*	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira ou forma para assar na grelha
Peixe e Legumes		-	1-4	180	30-50*	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira ou forma para assar na grelha
Refeição completa: Tarte (nível 5)/ lasanha (nível 3)/ carne (nível 1)		-	1 - 3 - 5	190	40-120*	Nível 5: forma para assar na grelha Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira ou forma para assar na grelha
Assados com recheio		-	3	200	80-120*	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Carne em pedaços (coelho, frango, cordeiro)		-	3	200	50-100*	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha

* O tempo de cozedura é indicativo. Os alimentos devem ser retirados em tempos distintos consoante o gosto pessoal.

RECEITAS TESTADAS em conformidade com a norma IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07

Receita	Função	Préaquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscoitos (Shortbread)		-	3	170	15-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	160	20-35	Nív. 4: tabuleiro para bolos Nív. 1: pingadeira
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Pequenos doces (Small cakes)		-	3	170	25-35	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	160	30-40	Nív. 4: tabuleiro para bolos Nív. 1: pingadeira
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pão-de-ló sem gordura (Fatless sponge cake)		-	2	170	25-35	Forma para assar na grelha
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Duas tartes de maçã (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Forma para assar na grelha
		-	1-4	175	75-95	Nív. 4: forma para assar na grelha Nív. 1: forma para assar na grelha
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tostas (Toast)**		-	5	3 (Alto)	3-6	Grelha
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hambúrgueres (Burgers)**		-	5	3 (Alto)	18-30	Nív. 5: grelha (vire a meio da cozedura) Nív. 4: pingadeira com água
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte de maçã, tarte no tabuleiro de assar (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	160	55-65	Nív. 4: tabuleiro para bolos Nív. 1: pingadeira
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Lombo assado (Roast pork)	XL	-	2	170	110-150	Nív. 2: pingadeira
DIN 3360-12:07 anexo C						
Bolo achatado (Flat cake)		-	3	170	40-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	160	45-55	Nív. 4: tabuleiro para bolos Nív. 1: pingadeira

A tabela de cozedura sugere as funções e as temperatura ideais para obter os melhores resultados para cada tipo de receita. Caso pretenda realizar uma cozedura convecção num único nível, sugere-se que utilize a terceira calha e a mesma temperatura sugerida para a função "AR FORÇADO" em mais níveis.
As indicações na tabela são sem a utilização das prateleiras deslizantes. Realizar os testes sem as prateleiras deslizantes.

** Para grelhar, sugere-se que deixe 3-4 cm livres do rebordo frontal da grelha para facilitar a extracção.

<u>Classe de eficiência energética (segundo a norma EN 50304)</u>
Para realizar os testes, utilize a tabela dedicada.
Consumo de energia e tempo de pré-aquecimento
Seleccione a função de PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO para fazer o teste.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias calhas em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "AR FORÇADO" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, seleccione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a calha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função levedura (apenas em alguns modelos)

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedura com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedura à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.